

Remas.nu

Tahu Tempe Bacem

~ Ave Romantie Diaz Adare ~

Bikin lauk yang manis manis ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **10 buah** tahu ukuran sedang
- **5 buah** tempe satuan
- **2 lembar** daun salam
- **2 keping** gula jawa
- **2 pcs** kecap manis sachet rentengan
- **1/2 panci** sedang air
- **Secukupnya** minyak untuk menggoreng
- Bumbu halus
- **3 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **2 sdt** ketumbar
- **Secukupnya** garam dan penyedap

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Haluskan semua bumbu, sisihkan
- Didihkan air dalam panci bersama dengan daun salam
- Bila sudah mendidih, masukkan bumbu halus dan kecap manis
- Setelah itu, masukkan tahu tempe, aduk sebentar, dan masak sampai bumbu meresap dan air dalam panci berkurang
- Jika sudah meresap, panaskan minyak dalam wajan, lalu goreng tahu dan tempe bacem sebentar
- Setelah keemasan, angkat dan sajikan

Resep-resep Terkait

- [Nasi Gila](#)



- [Sambel ijo](#)



- [Kakap kuah asam segar - Mpasi 15m](#)



- [Babi Lombok Ijo](#)

